DEO OPTIMO MAXIMO UNI ET TRINO, VIRGINI DEIPARÆ,

ET SANCTO LUCÆ ORTHODOXORUM MEDICORUM PATRONO.

QUÆSTIO MEDICA;

QUODLIBETARIIS DISPUTATIONIBUS MANE DISCUTIENDA

IN SCHOLIS MEDICORUM DIE JOVIS VI. APRILIS MDCCXXIV.

M. ANDREA CRESSE', DOCTORE MEDICO PRÆSIDE.

An Parisiensis agri tenuia vina Burgundo, Campano, &c. salubriora?

SALUBRITAS alimenti à se optimi ejus est perfecta dissolutio. Lex ubique una est in natura. Fœtui humano, brutis, imo plantis omnibus quam sapienter ab ipsa provisum est! Qui tenellis membris & partibus embryonum evolvendis succus ab eadem præparatus est, nutriendis inservit, ampliandis, roborandis, fovendis, & movendis. Sed quales tubuli, talis liquor. Illi exilis adeo sunt diametri, ut fugiant vim accerrimam imaginationis humanæ: tenuitate sic obstupescit, ut non circa rem, sed circa somnium sibi versari videatur. Talia sunt & omnium animantium & vegetabilium primordia. Illa recondidit in tenebris altissimis infinita potentia. *Vocavit ea quæ non sunt, tanquam ea quæ sunt.* Quæ nobis nihil esse videntur, sunt supremo Autori inexhaustæ ejus sapientiæ in punctum contracta miracula. Nos æternum laterent, si moles non crescerent, si punctum tenuissimum non evolveretur, si tandem sensus nostros non afficeret. Crescit, sed non minori potentia quam ex nihilo eductum est, prodit vasculis & tubulis instructum. Seipsam superavit infinita virtus. Condidit aptatos tubulis liquores, quibus illi sensim explicarentur, intumescerent, augerentur, sensibus humanis obvii fierent, exererent exquisitas functiones: commeando sternunt sibi vias illi liquores, ut per minimos apices libere fluant & refluant natura illis elaborandis liquoribus quasi unice insudat. Tenellis fœtibus appositam & teneram alimoniam apparavit, grandioribus vegetiorem, firmioremque. Diathesis liquorum exactam servat rationem ad tubulorum ex quibus solida constant, majorem minoremve amplitudinem. Sic nascitur superbus homuncio, sic adolescit tumidus cinis, sic fovetur punctum inane pulveris.

ITA sunt exiles tubuli fibrillarum motricum corporis humani, ut machinularum (vocant glandulas) intima texturæ ad liquorem elaborandum, quo illæ motus exerant instituta, hactenus nullo ingenio patuerit. Spiritus vocare placuit, inscitiæ splendidum nomen. Involuta est altissimis tenebris & illorum origo, & natura, & ratio qua excipiuntur à certis diametris tubulorum, ab aliis admitti nequeunt. Non sectemur tenebras Ægyptiacis crassiores. Rerum modos ignoramus, paulò luculentius patent illarum conditiones, earum præcipua perfecta est alimentorum dissolutio. Deficiente, quot incommoda in corpus irruunt, febres, obstructiones, calculus, icterus, &c. Chylus crassæ pulti similis similem sibi sanguinem generat, à quo functiones omnes aut torpescunt, aut insigni vitio afficiuntur aut interimuntur. Unde tot malorum segos? Exlex & incondita digestio. Alimenta in stomacho concluſa, egent non solà triturâ, debilioris est operationis, quam ut una possit ea solvere, sed succo quem ubertim stomachus effundit, ut ab invicem illorum moleculæ sejungantur, spirituosæ à crassis, sulphureæ, salinæ à terrestribus dirimantur, ut novum fiat corpus novâ partium adhæsione.

ATQUI Parisiensis agri vina tenuia solvendis alimentis sunt præ cæteris Burgundo, Campano, Aurelianensi, Andegavensi, &c. aptiora. Alii terrarum tractus suppeditant plurimum sal fixius, ut ager Aurelianorum, Novempopulania. Alii uberius sal acidum minus terra & sulphure temperatum ut Campanus, alii sulphur paulò crassius terrenis sub-austeris admixtum ut Burgundinus. Principiorum scilicet salis sulphuris terræ & aquæ alterutrum in illis præpollet. Vinum esto abundans plurimo phlegmate, sale pauciori, sulphure tenuiori, & pauxillo terræ admixtum ut sit quasi quoddam dissolvens universale quadantenus referens sal armoniacum; natum sit non tam corpori nutriendo, quam alimentis quibus nutritur exsolvendis, laxando ex quibus constant principia, ut sales cum salinis, sulphurea cum sulphureis, aquea cum aqueis, terrena cum terrenis placido fœdere coeant, & sibi agglutinentur. Sic fiet integra mixti dissolutio. Sic novo nexu copulatis nova liquida prodibunt. Peribunt & primariæ & secundariæ qualitates alimentorum. Veteri texturâ intimâ dissociatâ, alia nova resurget, saporibus prioribus & coloribus deletis, recentes succedent. Ex acidis, acribus, acerbis, austeris, salsis, amaris item ex coloribus albis, nigris, flavis, cinereis, purpureis, &c. primum liquor prodibit lacteæ dulcedinis subcinereus, deinde albus, post modum rubeus maxime spirituosus salina latitantia in alimentis, crassioribus partibus irretita fractis ergastulis, in novo liquore principatum tenebunt ut efficiant parem obeundis stupendis functionibus.

A Salubritate Cœli & soli sua fructus & plantæ omnes mutuantur salubritatem. Ager Parisiensis totus arenosus est subpinguis, nullis profundioribus lacubus, nulla uligine, nullis specubus mineralibus inquinatur. Quaquaversum diffunditur ad longissima intervalla libere ventis patet qui nec sylvarum densiorum majorumque, nec montium altiorum obicibus coercentur. Non ideo tamen insanis tempestatum nimborumque turbinibus obnoxius est. Per æstatem è mare vicino erumpunt nebulæ quæ solis acrioris ardores temperent. Hinc frugibus alendis tellus tam oportuna est ut quidquid prodit ex ejus sinu aut foveat, aut feliciter restituat sanitatem. Est aer agro Parisino incumbens ita salubris ut in eo fugiant aut mitescant qui cives morbi invadunt, neque unquam nisi ab aliena origine visus fuerit pestis inquinatus. Agri suburbani ferunt olera omnis generis tanta copia & bonitate, ut fere per annum integrum tota plebs tenuior urbis incola non alia vescatur alimonia illæsa sanitate. Nascitur in insula Franciæ frumentum ex quo vulgo panis Gonessensis conficitur quo nullus à substantia salubrior, à sapore suavior in toto regno. Vincunt bonitate pyra, pomum, prunus, malum persicum, malum armeniacum, cerasum, herbæ ex quibus concinnantur acetaria vel lautiorum mensarum deliciæ, alios omnes ejusdem speciei fructus provinciarum. Superat aqua Sequanæ sua tenuitate & levitate alia hujus generis potulenta quæ ut optima laudantur: scilicet fluminis alveus ubique arenâ stratus purgat aquam si forte aliquo inquinamento inficiatur. An sibi defuissent arva beata in generatione vini salubris, an quæ divitias suas profundunt in cæteros fructus adjungendo jucunditati salubritatem, neglecto vino alimentorum dissolvente, condimento præstantissimo & magnopere necessario: si deessent tales delitiæ, neque staret urbs omnium populosissima incolumis à morbis endemiis aut Epidemiis quibus non raro propter potulenta aliæ regiones afficiuntur neque innumerarum villarum in agro Parisiensi florentium frequentia, neque si foret vinum insalubre plebs ingens frueretur inculpata sanitate immunis à morbis topicis alibi frequentibus. Quæ conferunt ad vini salubritatem? Ut nec sal nec sulphur alterutri prædominetur, ut sit utriusque bene temperati minor copia, terræ pauxillum, aquæ plurimum. Aqua uberior mediocri sale & sulphure imprægnata potenter sales alimentorum dissolvit: sale quo pollet illorum ergastula franguntur, comminuuntur, ut in libertatem priores vindicati mutuam ambo ineant societatem & cohæsionem: sulphure eorumdem se sulphuribus vini adjungente prodeunt prima rudimenta succi nutritii, gelatina subtilis qua partes adolescunt, augentur vel auctæ foventur. Quæ porro tellus potest talia principia vino suppeditare præter agrum Parisiensem? Gaudent vites aprico sole, gaudent solo ficciore, gaudent lapidosis collibus. Quid sunt aliud colles agri Parisiensis quam congeries arenularum per quas velut per incernicula percolatur vitium succus nutritius, ut fiat & tenuis, & subtilis, & limpidus qui possit angustiores poros alimentorum permeare ut cum præcipuis aquæ optimæ dotibus retineat vini jucunditatem non inelegantem & saporem. Non immerito Julianus Apostata Imperator vir exquisiti saporis & judicii, vinum extollit quod tum in Colle, qui nunc est Sanctæ Genovefæ, & via Jacobæa, nascebatur. Vina Surennarum, Argentolinum, Andresiacum certarent jucundo sapore (salubritate longe certe post se relinquunt) cum Burgundo, Campano, &c. si vinitores stercoratione & aliena propagine uberiori quidem at insuaviori non urgerent quantitatem, de qualitate parum solliciti: si vini conficiendi artem perfectissimam callerent. Bibantur ipso anno quo colliguntur atque non multo postquam spumavit plenis vindemia labris. Tenuior textura longiori tempore in liquorem oleaceum aut in acorem ingratum faceſceret.

In Libro μισοπωγων.

P.M.P. BIBLIOTHEQUE

STET vino Burgundo, Campano, &c. suus honos: suas habent utilitates easque maximas. Primum donatur quadam vi astringenti qua fibræ stomachi & intestinorum laxiores nonnihil constringuntur, constringitur & mollior textura sanguinis, hinc pluribus summæ est utilitatis, si modus servetur, ut quasi inter vina medicamentosa hoc transcribi possit, in quibusdam hoc vitio laborat quod facile non permeet. Insunt Campano sales acerrimi evoluti qui movendis urinis & tollendis obstructionibus apti sunt; nisi tartarum copiosius intra articulos, ipsasque fibras musculorum deponeretur absque isto incommodo palmam forte cæteris præriperet. Vina Novempopulaniæ, Aureliorum, Andegavensium, Britannorum vix ferunt stomachi delicatiores nostrorum hominum: crassa miscela est principiorum ex quibus constant, difficilius fermento ventriculi subiguntur. Sed inquies duo priora palatum afficiunt singulari voluptate. Gulosis & bibacibus quæ pernicies imminet ex imperito & damnoso axiomate, illa salubriora esse alimenta quæ præstant saporem jucundiorem? Peritus Cocus peritus est veneficus, hinc vel leves morbi magnatum cruces figunt Medico peritissimo, dum facile cedunt gravissimi plebis tenuioris. Non ita palato blandientem in vitibus ager Parisiensis elaborat saporem ac Burgundia & Campania, propter nimiam vinitorum diligentiam, nimis rei suæ Studiosorum, cui prospiciunt fimo pituitore ex urbis sordibus, nondum plene maturo, ideo nimis calido, imo urente, inde liquoris quidem copia major sed cum quadam labe in saporis detrimentum exuberat. Fatentur quos longioris vitæ docuit experientia, olim vinum Surennarum potuisse suavitate cum Burgundo & Campano certare, si hodie nonnihil à pristina jucunditate degeneravit id factum avaritia vinitorum; si sapor aliquantulum immutatus est, nondum certe immutata salubritas, ideoque liquor tenuis, subtilis, ad aquam purissimam seu dissolvens universale proxime accedens, mediocri salium sulphurumque quantitate imprægnatus, quæ infusa in sanguinem plurimo phlegmate natantia non istas concitant vehementes effervescentias & phlogoses ut vina generosiora, non intra articulos tartarum acidum fixius & quasi vitriolicum deponunt, crudele potatorum egregiorum flagellum; non inducunt ardore nimio in membranas internas stomachi & intestinorum deleteriam siccitatem, non hydropem insanabilem, prorsus subversis & deletis essentialibus sanguinis principiis igneis vini generosioris particulis, unde tota sanguinea moles solvitur in serum acerrimum, quod omnem vim Pharmacorum efficacissimam penitus eludit. Hæ sunt dotes vini agri Parisiensis præstantissimæ. Perfecte solvit alimenta, diluit sanguinem ne gignantur obstructiones, liberior fit ejus circuitus expedite permeat omnes amfractus & recessus intimos alacrius functiones peraguntur. Nullis, ut alia vina, morbis endemiis aut epidemiis, aut hæreditariis populum afficit: liber est à Strumis, Phtisi, Podagra, Epilepsia, Hydrope, Claudicatione, Gibbositate familiaribus ex vino aliis in terrarum tractibus.

Ergo Parisiensis agri tenuia vina sunt Burgundo, Campano, &c. salubriora.

Proponebat Parisiis LUDOVICUS DUVRAC, Rothomagensis, Baccalaureus Medicus, A. R. S. H. 1724. ab octavâ ad meridiem.

Typis J. QUILLAU, Universitatis & Facultatis Medicinæ Typographi, 1724.